

Link do produktu: <https://rafex.eu/wedzarnia-domowa-5-kg-p-203823.html>

Wędzarnia Domowa 5 Kg

Cena	624,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003636
Kod EAN	5908277718015
Producent	Browin

Opis produktu

Wędzarnia domowa w garnku to pierwsze takie innowacyjne urządzenie w Polsce, dzięki któremu przygotujesz swoje ulubione mięsa, ryby i sery w każdych warunkach - od teraz również w domu! Jeszcze prostsze wędzenie - wędzarnia domowa 5 kg w garnku pozwoli Ci na przyrządzenie ulubionych wędzonek od teraz także w pomieszczeniach na kuchenkach gazowych! Dzięki szczelnemu, specjalnemu Wężykowi z łatwością odprowadzisz powstający podczas wędzenia dym poza pomieszczenie, w którym dokonujesz obróbki! Przemysłana konstrukcja - system odprowadzający dym to nie wszystko! Wędzarnia zbudowana ze stali nierdzewnej posiada dwa ruszty wyposażone w zaczepy umożliwiające zawieszenie siatek z wyrobem do ok. 1,3 kg mięsa na 1 ramię rusztu! Precyzyjny pomiar temperatury - w pokrywie dołączonej do zestawu umieszczony został termometr, umożliwiający kontrolę temperatury podczas przygotowywania potrawy! Prosta w montażu i utrzymaniu czystości - konstrukcja wędzarni pozwala na szybkie i bezproblemowe jej rozmontowanie oraz umycie! Kompletny zestaw - wybierając naszą wędzarnię, otrzymujesz garnek, tacę na zrębki, ruszt na mięso, ruszt na ryby, tackę okapnikową, pokrywę, termometr, odpowietrznik i wężyk o długości 3 m. Wędzenie kojarzyło Ci się do tej pory z zajęciem poza domem? Nie masz ogrodu, a mimo to chcesz przygotować wędzone potrawy? Poznaj naszą wędzarnię domową w garnku. Dzięki jej niezwykle szczelnej budowie oraz wężykowi umożliwiającemu odprowadzenie dymu powstałego podczas wędzenia - przygotujesz swoje ulubione mięsa, sery i ryby na zwykłej kuchence! Nie musisz obawiać się, że charakterystyczny zapach wędzenia wypełni Twoją kuchnię. Wystarczy, że podłączysz wężyk urządzenia do okapu lub wystawisz go za okno, aby dym został odprowadzony, a Twoje potrawy nabrały cudownego aromatu wędzonki! Szczelność urządzenia gwarantuje specjalnie dopasowaną do pokrywy uszczelka. Wędzarnia zbudowana jest ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Wewnętrzne elementy wędzarni są proste w demontażu, dzięki czemu utrzymanie ich czystości jest niezwykle łatwe. Dwa ruszty, w które wyposażone jest urządzenie, pozwolą Ci na jednoczesne uwędzenie mięsa, ryb i sera. Ruszt jest wyposażony w zaczepy umożliwiające zawieszenie siatek z mięsem - do ok. 1,3 kg mięsa na 1 ramię rusztu - w celu wędzenia ich w pozycji wiszącej. Dzięki specjalnej tacy zbierającej ociekający tłuszcz przygotowywane potrawy pozbawione będą gorzkiego smaku. Precyzyjny termometr umieszczony w pokrywie ułatwi Ci zaś kontrolę temperatury podczas przygotowywania potrawy. Produkt przeznaczony jest do użytkowania wyłącznie na kuchenkach gazowych. W skład zestawu wchodzi: 1) garnek 2) tacka na zrębki 3) ruszt na mięso 4) tacka okapnikowa 5) ruszt na ryby 6) pokrywa 7) termometr 8) odpowietrznik 9) 3 m wężyk. Sposób użycia: Zdejmij pokrywę urządzenia (6). Zrębki wysyp na tackę (2), a następnie umieść ją na spodzie garnka (1). Na tacce ze zrębkami umieść ruszt przeznaczony do wędzenia mięsa (3), wewnątrz rusztu umieść tackę okapnikową (4) oraz ruszt przeznaczony do wędzenia ryb (5). Całość zamknij pokrywą i umieść w niej termometr (7) oraz odpowietrznik (8). Na odpowietrzniku nałóż wężyk (9). Przepisy na wędzonki, marynaty oraz pekle do ryb i mięs znajdziesz na naszej stronie: www.browin.pl/przepisnik. Pojemność wędzarni: 18 L. Maksymalny wsad: 5 kg mięsa. Uwaga! Wędzenie rozpocznij z maksymalną ilością zrębek ok. 60-80g co pozwoli na uniknięcie przekwaszenia potrawy. Wymiary: garnek: średnica wew. 29,9 cm średnica zew. 31,7 cm wysokość 30 cm pokrywa: średnica zewnętrzna 32,2 cm średnica 1 otworu w pokrywie 1,45 cm średnica 2 otworu w pokrywie 1,25 cm komplet: szerokość garnka z uchwyty 37,6 cm wysokość 31 cm misa: średnica zew. 25,6 cm ruszt: wysokość 23,5 cm średnica 28,5 cm